

Pailleté super fin



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat en flocon
DESCRIPTION	
POIDS NET	1,000 kg
DDM	18 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur. Température de stockage 12-20°C
CODE PRODUIT	1800000
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	/

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre, pâte de cacao (38,5%), beurre de cacao (3,0%), poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIERE anhydre, arôme naturel de vanille.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	
ASPECT	vermicelle
ODEUR	
GOUT	

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1%	
CALIBRAGE	0,8-2,5mm	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	501 kcal soit 2097 kJ
MATIERES GRASSES	26,0g
- Dont acides gras saturés	15,7g
GLUCIDES	57,7g
- Dont sucres	55,6g
PROTEINES	5,0g
SEL	0,03g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327005904	-	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	12,000 kg	360 kg
POIDS BRUT (kg)	1,021 kg	12,240 kg	392 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	215x330x100 mm	430x310x250mm	EURO 80*120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			30

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<5000/g

COLIFORMES
 E.COLI
 SALMONELLES
 LEVURES
 MOISSURES

<10/g
 Absence/g
 Absence/25g
 <50/g
 <50/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN			
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS			
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Poudre de LAIT, Matière grasse LAITIERE anhydre
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA			
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES			
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME			
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)			

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGENES).

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.



- **METEAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.